ALIMENTAIRE

Réf: A13222

Agent de démoulage et de graissage des moules 600 ML

Spray démoulant alimentaire SPECIAL PROFESSIONNEL.

Sa formulation permet de détacher plus facilement les aliments de leur contenant ou de tout autre support. Il s'applique sur les moules ou les supports techniques pour éviter aux produits d'attacher.

Sans agent de démoulage, les surfaces (moules, plaques et bandes métalliques) servant à la préparation des aliments peuvent rencontrer de forts problèmes d'adhérence occasionnant des pertes de matière, de temps et de qualité (par exemple, dans l'interstice du chocolat, la surface doit être la plus lisse possible lors du démoulage afin que le glaçage ne s'y infiltre pas).

Sa composition est exclusivement végétale, sans OGM et non ionisée.

Formulation conforme à la législation en vigueur.

Contient en autre composant 75% d'huile de Colza
Contient de la lécithine de soja ce qui stabilise sa formulation en émulsion et lui procure un haut pouvoir de démoulage.
Contient un anti-oxydant naturel permettant une bonne stabilité de la formule (aucun risque de rancissement dans le temps).

L'agent de démoulage protège le moule de la corrosion et facilite son nettoyage.

CONDITIONNEMENT
Volume nominal : 800 ml / Volume net : 600 ml
Cartons de 12 aérosols

MODE D'EMPLOI

Agiter avant utilisation. L'agent de démoulage s'utilise à une température ambiante (20°C à 25°C maximum) pour un fonctionnement optimal. Vaporiser légèrement et uniformément sur les moules et plaques à une distance d'environ 20cm, en couche fine.

Température de cuisson supportée : 220°C.

En cas de bouchage, passer le diffuseur sous l'eau chaude.

APPLICATION

Formule élaborée pour les moules , filets de cuisson et plaques. S'utilise en chocolaterie, panification, biscuiterie, viennoiserie, pâtisserie industrielle...

Idéal pour vos génoises et brioches, il peut s'employer également pour la fromagerie, les plats cuisinés, produits de charcuterie moulés.

Produit sans odeur ne transmettant aucun goût au produit final.

www.sico.net
sico.commercial@sico.net
+33 (0)4 76 50 85 50

S.I.C.O s.a.
société industrielle de conditionnement optimisé

SARL AU CAPITAL DE 2 700 000 EUROS - R.C. GRENOBLE 57 B 150 - C.C.P. GRENOBLE 48946 K - SIRET 697 320 539 00045 - APE 8292 Z - N° TVA CEE : FR 71 697 320 539

Consulter la Fiche de Données de Sécurité disponible sur simple demande

Nos fiches techniques ont été réalisées dans l'état actuel de nos connaissances certains éléments sont susceptibles d'être modifiés. Photo non contractuelle 19/05/2014